C/2024/4523

16.7.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas leasaithe chaighdeánaigh ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/4523)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Vicenza'

PDO-IT-A0476-AM04

Dáta na teachtaireachta: 17 Aibreán 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

1. Cineál 'Pinot Grigio Superiore' a thabhairt isteach

Tuairisc:

Cineál nua [sárcháilíochta] 'Pinot Grigio Superiore' a thabhairt isteach

Cúiseanna:

Is é is cuspóir don leasú beartaithe ainmniúchán Vicenza a dhéanamh níos iomaíche ar an margadh, agus an deis iontach tráchtála atá ann faoi láthair á tapú chun dul isteach i margaí nua agus margaí atá ann cheana a chomhdhlúthú agus, ag an am céanna, fíonlanna a dhíspreagadh maidir le ATFC Vicenza Pinot Grigio a athaicmiú faoi ainmniúchán eile a chuimsíonn cineál 'Pinot Grigio Superiore'.

Baineann an leasú le hAirteagail 1, 4 agus 6 den tsonraíocht táirge agus le pointe 4 (Tuairisc ar na fíonta) den doiciméad aonair.

2. Athrú ar ainm an chineáil 'Vicenza Pinot Grigio'

Tuairisc:

Tá athrú déanta ar ainm an chineáil 'Vicenza Pinot Grigio' go 'Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [rosé] / Pinot Grigio Ramato [copar]'.

Cúiseanna:

An deis tráchtála a thapú chun dul isteach i margaí nua agus margaí atá ann cheana a chomhdhlúthú agus, ag an am céanna, fíonlanna a dhíspreagadh maidir le ATFC Vicenza Pinot Grigio a athaicmiú faoi ainmniúchán eile a chuimsíonn an cineál 'Pinot Grigio Rosato / Ramato'.

Baineann an leasú le hAirteagail 1, 4, 6 agus 7 den tsonraíocht táirge agus le pointe 4 (Tuairisc ar na fíonta) den doiciméad aonair.

3. An téarma 'Rosé' a thabhairt isteach ar an lipéadú

Tuairisc:

I gcás an chineáil Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato, fágadh go bhféadfaí úsáid a bhaint as an téarma 'Rosé'.

Cúiseanna:

An deis tráchtála a thapú chun dul isteach i margaí nua agus na margaí atá ann cheana a chomhdhlúthú.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 7 den tsonraíocht táirge agus le pointe 9 (Coinníollacha breise) den doiciméad aonair.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

4. **Leasú ar shaintréithe tomhaltais an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’.**

Tuairisc:

I gcás an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’, tá leasú déanta ar na saintréithe tomhaltais maidir le dath agus blas.

Cúiseanna:

Mar is intuigthe leis an athrú ar ainm an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio’ go ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’, tagann athrú ar an tuairisc ar an dath freisin ó ‘ó dhath buí na tuí go buí órga lena ngabhann imireacha bándearga uaireanta’ go ‘ó dhath buí na tuí go buí órga bándearg nó dath an chopair’. Maidir leis an mblas, déantar an téarma ‘mín’ a ionadú leis an téarma níos cirte ‘blasta’.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge agus le pointe 4 (Tuairisc ar na fíonta) den doiciméad aonair.

5. **Neart alcóil nádúrtha íosta leasaithe na bhfíonchaor de réir toirte atá le húsáid i ndáil le táirgeadh an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’**

Tuairisc:

Tá laghdú déanta, ó 10.0 % go 9.5 %, ar neart alcóil nádúrtha íosta na bhfíonchaor de réir toirte atá le húsáid i ndáil le táirgeadh an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’.

Cúiseanna:

Measadh go raibh sé iomchuí neart alcóil nádúrtha íosta na bhfíonchaor de réir toirte a bheadh le húsáid i ndáil le táirgeadh an chineáil ‘Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’ a oiriúnú do neart ainmniúchán eile sa limistéar ina n-áirítear an cineál Pinot Grigio freisin, ionas go mbeadh sé níos fusa d’oibreoirí fíonlann a tháirgeann Pinot Grigio faoi ainmniúcháin éagsúla bainistiú a dhéanamh ar aon athaicmiú.

Baineann an leasú le hAirteagal 4 den tsonraíocht táirge.

6. **Aigéadacht iomlán íosta leasaithe an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’**

Tuairisc:

Tá laghdú déanta, ó 5.0 g/l go 4.5 g/l, ar an aigéadacht iomlán íosta is gá le haghaidh an chineáil ‘Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’.

Cúiseanna:

Measadh go raibh sé iomchuí an aigéadacht iomlán íosta is gá le haghaidh an chineáil ‘Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato’ a oiriúnú d’aigéadacht ainmniúchán eile sa limistéar ina n-áirítear an cineál Pinot Grigio freisin, ionas go mbeadh sé níos fusa d’oibreoirí fíonlann a tháirgeann Pinot Grigio faoi ainmniúcháin éagsúla bainistiú a dhéanamh ar aon athaicmiú.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 6 den tsonraíocht táirge agus le pointe 4 (Tuairisc ar na fíonta) den doiciméad aonair.

7. **Ceartúchán foirmiúil**

Tuairisc:

In Airteagail 3 agus 8 den tsonraíocht táirge scriosadh na focail ‘[ainmniúchán] rialaithe tionscnaimh’ ós rud é gur athluadh iad de dhearmad.

Cúiseanna:

Ceartú earráide.

Baineann an leasú le hAirteagail 3 agus 8 den tsonraíocht táirge.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Vicenza

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC - Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíona**

1. Fíon

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

8. Fíon leathshúilíneach

4. **Tuairisc ar na fíonta**

1. *Vicenza Bianco [geal]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí go dath domhain na tuí; Dea-bholadh: torthaíoch, dian, agus é beagáinín aramatach uaireanta; Blas: tirim, úr, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

2. *Vicenza Bianco Frizzante [geal leathshúilíneach]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: buí ar dhath na tuí; Dea-bholadh: séimh, torthaíoch, agus é beagáinín aramatach uaireanta agus bolaithe bláthacha air; Blas: ó thirim go meánmhilis, úr; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

3. *Vicenza Bianco Spumante [geal súilíneach]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: fíneálta, mínuigeach agus fadmharthanach Dath: gealbhuí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: séimh, torthaíoch, agus é beagáinín aramatach uaireanta agus bolaithe bláthacha air; Blas: ó thirim go milis, torthaíoch; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

4. *Vicenza Bianco Passito [geal rísínithe]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ó bhuí ar dhath na tuí go buí órga; Dea-bholadh: saintréithe de chuid Passito, mín; Blas: meánmhilis nó milis, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 16,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir):

5. *Vicenza Rosso [dearg]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: dian agus fadmharthanach lena ngabhann blasanna caor dearg; Blas: úr, tirim, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

6. *Vicenza Rosso Novello [dearg nua]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín, uaireanta le himireacha vialaite; Dea-bholadh: dian lena ngabhann blasanna spíosracha agus blasanna caor dearg; Blas: maothlach, blasta, bog. Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

7. *Vicenza Rosso Riserva [dearg taisce]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: dian agus fadmharthanach lena ngabhann blasanna caor dearg; Blas: tirim, comhchuí, láidir, go deas tainneach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

8. *Vicenza Rosato [rosé]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: bándearg de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: séimh, bláthach; Blas: ó thirim go meánmhilis; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,0 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

9. *Vicenza Rosato Frizzante [rosé leathshúilíneach]*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: bándearg de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: séimh, bláthach; Blas: ó thirim go meánmhilis, úr, bríomhar; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: fíneálta, mínuigeach agus fadmharthanach; Dath: dath geal buí na tuí; Dea-bholadh: dian, saintréith de chuid an chineáil; Blas: ó thirim go milis, saintréith de chuid an chineáil; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 13.0 g/l. Táirgtear na cineálacha seo a leanas: 'extra brut', 'brut', 'an-tirim', 'tirim', 'demi sec'. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

11. *Vicenza Chardonnay*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí agus imireacha scothghlasa; Dea-bholadh: mín agus bolaithe torthaí aibí bána air; Blas: tirim, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

12. *Vicenza Garganega*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: buí ar dhath na tuí; Dea-bholadh: mín agus bolaithe bláthanna bána agus torthaí aibí bána air; Blas: tirim agus comhchuí agus blas beagáinín searbh air; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 14.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

13. *Vicenza Riesling*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath buí na tuí agus imireacha scothghlasa; Dea-bholadh: dian lena ngabhann bolaithe péitseog agus torthaí andúchasacha; Blas: tirim, torthaíoch Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

14. *Vicenza Sauvignon*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: buí ar dhath na tuí de dhéine éagsúil; Dea-bholadh: mín agus bolaithe péitseog agus torthaí coimhthíocha air; Blas: úr, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath éadrom buí na tuí lena ngabhann imireacha scothghlasa; Dea-bholadh: torthaíoch agus bolaithe bláthanna bána air; Blas: úr, comhchuí, iomlán; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath éadrom buí na tuí; Dea-bholadh: bláthach, le himireacha torthaí coimhthíocha; Blas: úr, comhchuí, torthaíoch; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

17. *Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ó dhath buí na tuí go buí órga, bándearg nó dath an chopair; Dea-bholadh: dian, torthaíoch, agus é beagáinín aramatach uaireanta agus bolaithe bláthacha air; Blas: tirim, úr, blasta; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

18. *Vicenza Cabernet*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath dorcha dearg an rúibín; Dea-bholadh: boladh dian torthaí dearga lena ngabhann blas beagáinín féarúil uaireanta; Blas: tirim agus fadmharthanach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath dorcha dearg an rúibín, agus é cosúil le dath an ghairnéid uaireanta; Dea-bholadh: torthaíoch, lena ngabhann bolaithe spíosracha uaireanta; Blas: tirim agus díreach an méid ceart tainnine ann; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath dorcha dearg an rúibín; Dea-bholadh: dian lena ngabhann bolaithe torthaí dearga; Blas: tirim, comhchuí; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath dorcha dearg an rúibín, agus é cosúil le dath an ghairnéid uaireanta; Dea-bholadh: boladh casta caor dearg; Blas: tirim, iomlán, beagáinín tainneach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

22. *Vicenza Merlot*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín; Dea-bholadh: dian lena ngabhann bolaithe silíní agus caor dearg; Blas: úr, bog; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín, agus é cosúil le dath an ghairnéid uaireanta; Dea-bholadh: casta lena ngabhann bolaithe silíní agus caor dearg eile; Blas: iomlán, bog, fadmharthanach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 4,5 gram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

24. *Vicenza Pinot Nero*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín; Dea-bholadh: cumhachtach, deas; Blas: tirim, blasta; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín, agus é cosúil le dath an ghairnéid uaireanta; Dea-bholadh: cumhachtach, casta; Blas: iomlán, mín, fadmharthanach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 12,00 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

26. *Vicenza Raboso*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil, agus imireacha vialaite air uaireanta; Dea-bholadh: fíonmhar agus dian lena ngabhann bolaithe silíní marasca; Blas: úr, comhchuí, blasta; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 10,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

27. *Vicenza Raboso Riserva*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil, agus é cosúil le dath an ghairnéid uaireanta; Dea-bholadh: dian agus casta lena ngabhann bolaithe silíní marasca; Blas: úr, láidir, fadmharthanach; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,50 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 22.0 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ó dhath buí na tuí go buí órga, lena ngabhann imireacha bándearga uaireanta; Dea-bholadh: sainiúil, comhchuí; Blas: tirim, úr, sainiúil; Íosneart alcóil iomlán de réir toirte: 11,5 %; Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18 g/l. Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, tá sé comhlíontach leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): -

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): -

— Aigéadacht iomlán íosta: 5.0 gram in aghaidh an lítir, arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): -

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): -

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

—

5.2. *Táirgeacht uasta:*

1. Garganega

   18 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

2. Manzoni Bianco

   14 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. Bianco Passito

14 400 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

8. Moscato Spumante

13 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

15 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

11. Pinot Grigio Superiore

13 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Déantar an limistéar táirgthe le haghaidh fhíonta ATFC 'Vicenza' dá dtagraítear in Airteagal 1 a shainiú mar a leanas:

(a) Cuimsítear ann críoch iomlán na mbardas seo a leanas:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo agus Zugliano,

agus cuid de chríoch na mbardas seo a leanas:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza agus Villaverla.

Sainítear teorainn an limistéir sin mar a leanas:

San áit a dtagann deireadh le mórbhealach 46 an stáit (del Pasubio) ag Albera i mbardas Vicenza, casann sé ar chlé isteach in Viale Diaz, agus ar aghaidh ansin feadh Viale del Verme chomh fada le Via Cricoli. As sin leanann sé soir feadh Via Ragazzi del 99 chomh fada leis an acomhal le Via Quadri, ag leanúint an bhóthair sin soir ó dheas chomh fada leis an acomhal leis an Strada Bertesina. Leanann sé soir ansin go dtí go mbuaileann sé le Via Quintarello, ag leanúint chomh fada leis an droichead thar mhótarbhealach Valdastico, agus leanann sé treo an mhótarbhealaigh sin go dtí go mbuaileann sé le bóthar cúige Cà Balbi. Trasnaíonn sé an droichead thar abhainn Tesina agus as sin casann sé díreach ar chlé trí Marola, ag leanúint ar aghaidh feadh Via Stradone chomh fada leis an droichead thar abhainn Tergola agus leanann sé treo na habhann sin ó dheas chomh fada le Tribolo. Ag an droichead casann sé isteach i mbóthar cúige Abbadesse agus leanann sé treo an bhóthair sin chomh fada le Vancimuglio. As sin leanann sé feadh Via Longare, é ag trasnú abhainn Settimo arb í an teorainn í idir Grumolo delle Abbadesse agus Longare. Leanann sé ar aghaidh feadh theorainn bhardais Montegalda le Grisignano di Zocco chomh fada leis an teorainn le Cúige Padua. Leanann sé an teorainn chúige chomh fada le Punta di Vò agus as sin leanann sé treo an bhóthair go Agugliaro ar a dtugtar Via Punta chomh fada leis an acomhal le Via Roma agus leanann sé treo an bhóthair sin siar feadh tuairim agus 50 méadar sula gcasann sé ar dheis isteach in Via Mottarelle, agus leanann sé ar aghaidh chomh fada leis an acomhal le Via Finale. Leanann sé Via Finale siar go dtí go mbuaileann sé le Via Ponte Alto, áit a gcasann sé ar chlé, ag leanúint mhórbhealach 247 an stáit (Riviera) ar feadh 50 méadar sula gcasann sé ar chlé agus leanúint ar aghaidh feadh Via Giotto go dtí go dtrasnaíonn sé teorainn bhardais Agugliaro, agus téann sé isteach i mbardas Campiglia dei Berici. Ag an acomhal le Via Galileo Galilei casann sé ar chlé agus téann sé feadh Via Crocetta go dtí go mbuaileann sé leis an teorainn le bardas Noventa Vicentina, agus leanann sé ar aghaidh chomh fada leis an acomhal le canáil Alonte. Leanann sé ar aghaidh ó dheas feadh chanáil Alonte, ag trasnú bhóthar cúige San Feliciano ag Ponte Murello agus ansin ag trasnú bhóthar cúige Poianese ag Ponte Cazzola, ag leanúint ar aghaidh chomh fada le canáil

Roneghetto, agus leanann sé treo na canála sin soir ó dheas feadh thart ar 100 méadar go dtí go mbuaileann sé leis an teorainn bhardais idir Poiana Maggiore agus Noventa Vicentina, agus leanann sé treo na teorann sin chomh fada le canáil Ronego. Téann sé siar ó thuaidh ansin feadh chanáil Ronego chomh fada leis an teorainn bhardais le Asigliano Veneto. As sin téann an líne imeallchríche feadh theorainn chúige Vicenza thar shráidbhailte Spessa, Bagnolo di Lonigo agus Lobia Vicentina go dtí go mbuaileann sí le mórbhealach 11 an stáit (Padana Superiore) ag Torri di Confine i mbardas Gambellara. Leanann sé treo theorainn bhardais Gambellara feadh na teorann bardais le Verona thar Sarmazza,, ag leanúint ar aghaidh feadh na teorann bardais chomh fada le Calderina (airde 45 m), Cavaggoni (348 m) agus Monte Segan (504 m). Leanann sé níos faide ar aghaidh feadh na teorann idirchúigí, thar an bpointe airde 608 m, chomh fada le Rubeldi. As sin leanann sé an bóthar go Motti chomh fada le Maglio di Chiampo, agus ó shráidbhaile Sgargeri téann sé feadh an bhóthair trí bhaile Nogarole. Leanann sé ar aghaidh feadh an bhóthair sin chomh fada le Selva di Trissino agus, ar bhóthar Selva di Trissino, sroicheann an bóthar Capitello díreach tar éis an phointe airde 543 m áit a gcasann sé ar chlé isteach sa chonaire a théann chuig an uiscerian. Téann sé feadh na conaire seo trí Pizi go dtí, ag airde 530 m, go mbuaileann sé leis an mbóthar chuig Cornedo Vicentino, leanann sé an bóthar sin trí Pellizzari agus Duello a fhad leis an acomhal leis an mbóthar bardasach a théann chuig Caliari, Stella, Savegnago agus Ambrosi, ag dul trí shráidbhaile Grigio sula mbuaileann sé an bóthar cúige chuig Cornedo arís. In Cornedo buaileann sé le mórbhealach stáit 246, agus leanann sé é beagnach a fhad le droichead Nori sula gcasann sé soir ar an mbóthar bardais a théann thar Colombara, Bastianci, Muzolon agus Milani (airde 547 m). Ón bpointe sin, leanann sé an bóthar cairte soir ó thuaidh a fhad le Crestani (airde 532 m). Téann sé ansin feadh an bhóthair bhardais chuig Mieghi, Milani (airde 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto agus Godeghe a fhad leis an mbóthar bardais Monte di Malo-Monte Magrè agus leanann sé an bóthar sin a fhad le Monte Magrè. Ón bpointe sin, leanann sé an bóthar chuig Magrè suas go dtí airde 294 m, leanann sé siar ó thuaidh go dtí airde 218 m, téann sé feadh bhóthar Valfreda a fhad le Raga (airde 414 m), agus ansin a fhad leis an teorainn bhardais idir Schio agus Torrebelvicino, agus leanann sé í sin a fhad leis an bpointe airde 216 m. As sin leanann sé sruthán Leogra chomh fada leis an droichead ar mhórbhealach 46 an stáit. Téann sé feadh mhórbhealach 46 an stáit go Poleo agus ansin leanann sé ar aghaidh soir ó thuaidh go Folgare (airde 287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) agus Timonchio (226 m). Ó Timonchio leanann sé treo an bhóthair bardais thar Murello, Grimola, Santorso (airde 292 m) agus Inderle ar an teorainn idir Santorso agus Piovene Rocchette go dtí go mbuaileann sé le sruthán Astico, agus leanann sé treo an tsrutha sin suas an sruthán go hairde 150 m. As sin, téann sé feadh an bhóthair bardais go Cogollo del Cengio trí Scalzanella, agus ó Cogollo del Cengio leanann sé ar aghaidh feadh an bhóthair bardais a théann go Falon agus ansin go Mosson (airde 302 m) chomh fada le lár Caltrano. Buaileann sé le bóthar bardais Caltrano-Calvene ansin, ag dul trí Camisino agus La Costa chun baile Calvene a shroicheadh, agus as sin tógann sé an bóthar bardais go Mortisa, Lore agus Capitello delle Mare i mbardas Lugo Vicentino (airde 416 m). As sin téann sé feadh na teorann bardais idir Salcedo agus Lusiana chomh fada le Ponte (airde 493 m), áit a mbuaileann an teorainn sin le bóthar cúige Breganze-Lusiana. Leanann sé ar aghaidh feadh na teorann bardais chomh fada le Laverda (airde 229 m, 346 m, 410 m agus 510 m), agus sroicheann sé an bóthar go Crosara ar bóthar é a leanann sé a threo chomh fada leis an lár. As sin téann sé feadh Via Pianari chomh fada le Erta (airde 456 m) sula leanann sé soir agus sula dtéann sé síos i dtreo Capo di Sopra agus Piazzette (263 m). Ansin leanann sé treo an bhóthair bardais ó Valle San Floriano go Valrovina agus Caluga (airde 388 m) chomh fada le gráig Vallison (285 m), agus as sin téann sé feadh shruthán Vallison síos go dtí an cumar le habhainn Brenta. Ó chumar shruthán Vallison le habhainn Brenta leanann sé abhainn Brenta suas an sruth chomh fada le droichead Campese. Téann sé trí shráidbhailte Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa agus Rivagge sula leanann sé ar aghaidh soir ó thuaidh feadh theorainn bhardais Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino go Signori (airde 342 agus 250 m), agus sroicheann sé mórbhealach 141 an stáit agus leanann sé a threo chomh fada leis an teorainn chúige (airde 236 agus 217 m). Leanann sé an teorainn chúige idir Vicenza agus Treviso go dtí go mbuaileann sé leis an teorainn chúige le Padua agus leanann sé ar aghaidh siar chomh fada le habhainn Brenta. Leanann sé treo na habhann chomh fada le San Michele, Scaldaferro agus Bassanese ar an teorainn bhardais le Sandrigo agus ansin ó dheas chomh fada le Salvetti, áit a mbuaileann sé leis an teorainn bhardais, agus a leanann sé í chomh fada le Rozzola. Téann sé feadh an bhóthair bardais go Povolaro, thar Le Buse, agus go lár Dueville chomh fada le Villanova, áit a mbuaileann sé le teorainn bhardais Dueville, á leanúint ó dheas go dtí go mbuaileann sé le teorainn bhardais Villaverla ar shruthán Timonchio. As sin téann sé feadh theorainn bhardais Villaverla go dtí go mbuaileann sé le teorainn bhardais Isola Vicentina. Agus é ag leanúint ar aghaidh ó dheas feadh na teorann sin buaileann sé leis an mbóthar bardais agus sroicheann sé sráidbhaile Ponte áit a mbuaileann sé le mórbhealach 46 an stáit agus leanann sé ar aghaidh chomh fada le Vicenza.

7. **Cineálacha fíonchaor**

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Chardonnay B

Garganega B

Manzoni Bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Merlot N

Moscato Bianco B - Moscato

Pinot Bianco B. - Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N

Raboso Piave N - Raboso

Raboso Veronese N - Raboso

Riesling Italico B - Riesling

Sauvignon B

8. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *'Vicenza' – gach catagóir den táirge fíniúna*

Tosca nádúrtha:

Tá an limistéar oiriúnach go háirithe d'fhíonsaothrú mar gheall ar a shuíomh geografach, áit a bhfuil droim sléibhe ann sa chuid ó thuaidh de, rud a chosnaíonn é ar ghaotha fuara an gheimhridh agus a bhfuil cnoic Berici ann sa chuid ó dheas de, rud a mhaolaíonn na sruthanna aeir the ó ghleann Po. Ina theannta sin, tairbhíonn Vicenza de líonra hidreagrafach an-mhaith, rud atá fíorthábhachtach maidir le forbairt an fhíonsaothrúcháin agus, chomh maith leis sin, maidir le gníomhaíocht feirmeoireachta eile.

A bhuí le nochtadh fabhrach na bhfánaí, tá aeráid shonrach sa limistéar fíonsaothrúcháin, arb earraigh chineálta, samhraí measartha te agus fómhair chineálta is saintréith di. Is é 22.9 C an mheánteocht sa samhradh agus bíonn na teochtaí is airde ann i mí Iúil, agus san fhómhar bíonn éagsúlacht mhór ann idir teochtaí an lae agus teochtaí na hoíche. Bíonn sé ag báisteach go príomha ó mhí Aibreáin go mí Mheán Fómhair, agus bíonn an bháisteach dáilte go measartha cothrom.

I dtéarmaí geolaíochta, tá cineálacha éagsúla substráite sa limistéar táirgthe, idir bhasalt balcánach, atá go príomha sna cnoic iartharacha agus sa tuaisceart, agus aolchloch mhuirí dhríodrach, atá sna codanna lárnacha agus deisceartacha go háirithe agus i gcnoic Berici. Déantar saintréithe na talún, a bhíonn draenáilte go maith de ghnáth de bharr uigeacht scaoilte na hithreach, a chur san áireamh agus na cineálacha a úsáidtear á roghnú. Ligeann sé sin do na fíniúnacha forbairt i gceart agus fás cothrom táirgiúil agus fásúil a bhaint amach, agus áirithíonn sé sin táirgeadh ardcháilíochta.

Tráth na buana, bíonn meánchion siúcra agus aigéadacht iomlán ag na fíonchaora ar nithe iad a athraíonn de réir na ndálaí aimsire le linn shéasúr na buana ach bíonn na nithe sin leordhóthanach i gcónaí chun fíonta atá an-úr a tháirgeadh.

Tosca stairiúla agus daonna

Téann ainmniúchán ATFC Vicenza siar go dtí 2000 agus cumhdaíonn sé limistéar ollmhór a shíneann ó limistéar Berico ó dheas ó chathair Vicenza go dtí na bunchnoic sa chuid thoir thuaidh de Chúige Vicenza. Saineolas agus teicníochtaí nua-aimseartha fíonsaothrúcháin Vicenza, tá siad fréamhaithe i dtraidisiún ársa fíonóireachta.

Mar thoradh ar thástálacha a rinne Ionad Turgnamhaíochta Conegliano, agus ar ghníomhaíochtaí oiliúna agus ar scaipeadh teicníochtaí nua fíonsaothraithe agus fíoneolaíochta ag institiúidí Conegliano agus San Michele all'Adige, réitíodh an bealach le haghaidh fíonsaothrú nua-aimseartha. Rannchuidigh saothraithe áitiúla fíniúna go mór leis sin trí phróisis agus modhanna bainistithe fíonghoirt agus teicneolaíochtaí nuálacha fíonóireachta a thabhairt isteach a raibh sé d'aidhm acu inbhuanaitheacht chomhshaoil agus inbhuanaitheacht eacnamaíochta a bhaint amach.

8.2. *'Vicenza' – an chatagóir fíona*

Faisnéis maidir le cáilíocht/saintréithe an fhíona atá inchurtha go bunúsach i leith an chomhshaoil gheografaigh

Maidir leis na fíonta geala de chuid na gcineálacha éagsúla, bíonn dath acu sa raon ó dhath buí na tuí go buí órga agus imireacha bándearga orthu uaireanta mar is amhlaidh i gcás Pinot Grigio.

Bíonn siad éadrom agus úr sa bhéal agus gabhann próifíl aramatach leo atá nasctha leis na cineálacha fíniúna as a ndéantar iad (Chardonnay, cineálacha Pinot, Sauvignon agus cineálacha áitiúla amhail Garganega go príomha). Maidir le boladh na bhfíonta geala, saintréithe dá gcuid is ea bolaithe torthaíocha, agus imireacha bláthanna bána orthu uaireanta. Bíonn siad tirim agus comhchuí sa bhéal, agus bíonn blas beagáinín aigéadach orthu uaireanta.

Is iad Cabernet agus Merlot nó Raboso, ar cineál áitiúil é, na príomhchineálacha fíonchaor a úsáidtear i bhfíonta dearga ATFC Vicenza. Tá dath an rúibín ar na fíonta agus déine athraitheach ag baint leo, agus tá an dath cosúil le dath an ghairnéid uaireanta i gcás fíonta atá tugtha chun cineáil. Maidir leis an mboladh, bíonn siad dian agus imireacha caor dearg air, nó bíonn siad dinimiciúil i gcás fhíonta Pinot Nero. I gcoitinne, is gnách go mbíonn na fíonta dearga úr agus go mbíonn aigéadacht laghdaithe iontu ach is minic a bhíonn siad dea-struchtúrtha, bíonn neart alcóil measartha acu agus bíonn leibhéal maith polaifeanóil iontu. An talamh cnocach, ina bhfuil ithreacha cailcreacha go príomha, soláthraíonn sé struchtúr, dath agus saintréithe an chineáil. Nuair atá siad tugtha chun cineáil, is gnách do na fíonta dearga bolaithe casta, seirbhe agus leibhéil mhaithe tannaine a fhorbairt.

De ghnách, déantar fíonta rosé as cineálacha fíonchaor dúchraicneacha (Merlot go príomha) agus saintréithe dá gcuid is ea dath bándearg a bheith orthu lena ngabhann déine athraitheach i ndáil leis an bpróiseas fíonóireachta. Bíonn boladh mín agus bláthach orthu. Bíonn an blas úr agus comhchuí sa raon ó thirim go meánmhilis agus aigéadacht chothromaithe agus neart alcóil measartha acu de ghnáth.

Maidir le fíonta novello, bíonn dath orthu sa raon ó dhearg éadrom go dath an rúibín, agus imireacha corcra orthu uaireanta. Bíonn boladh dian de chumhracht fhíonmhar orthu de ghnáth, agus is inbhraite blasanna spíosracha atá tipiciúil i gcás maothú carbónach a bheith orthu. Bíonn siad maothlach, bog agus blasta sa bhéal.

Bíonn fíonta geala Passito sa raon ó dhath buí na tuí go buí órga, agus sin ag brath ar an gcineál fíniúna agus ar an teicníc a úsáidtear. Bíonn an boladh fíneálta agus sainiúil agus blasanna fíonchaor rísínithe orthu. Bíonn an blas comhchuí agus féadfaidh sé athrú ó mheánmhilis go milis.

Idirghníomhaíocht chúisíoch idir gnéithe an limistéir gheografaigh agus cáilíocht agus saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach i leith na timpeallachta geografaí

Maidir le saintréithe sonracha fhíonta 'Vicenza' sa chatagóir fíona, is ann dóibh mar thoradh ar dhálaí ithreach agus aeráide sa limistéar táirgthe agus, chomh maith leis sin, ar thosca daonna a raibh tionchar acu, agus a bhfuil tionchar acu fós, ar chumas fíoneolaíochta na bhfíonchaor agus ar theicneolaíochtaí fíonóireachta.

Saintréith de chuid an limistéir táirgthe is ea earraigh chineálta, rud a chumasaíonn péacadh i gcás cineálacha an-luath amhail Chardonnay agus Pinot, samhraí nach mbíonn róthe, rud a fhágann nach n-aibíonn na fíonchaora róluath, agus fómhair chineálta a ligeann do chineálacha déanacha áirithe, amhail Garganega, Cabernet Sauvignon agus Raboso, aibiú go hiomlán.

Tá an t-athrú idir teochtaí lae agus oíche nasctha go dlúth le foirmiú comhdhúl aramatach áirithe (teirpéiní) atá tipiciúil i dtaca leis na cineálacha a úsáidtear agus i dtaca le réamhtheachtaithe aramatacha bhlasanna na bhfíonta geala agus rosé a bhfuil meas mór orthu. Cothaíonn sin saintréithe tipiciúla, idir shaintréithe orgánaileipteacha agus agus saintréithe ceimiceacha, na bhfíonta, lena n-áirítear a gcumhracht atá dian uaireanta, a mblas tirim, a ndea-struchtúr agus a neart alcóil, agus a n-aigéadacht mheasartha.

I dtaca leis sin de, toisc fhíorthábhachtach is ea gairmiúlacht na saothraithe fíniúna maidir le bainistiú fíonghoirt a optamú, clúdach duilleog agus cosaint plandaí, agus aird á tabhairt ar íogaireacht crobhaingí fíonchaor chineálacha Pinot, i measc cineálacha eile.

Féadtar teicnící éagsúla fíonóireachta a úsáid le haghaidh na gcineálacha éagsúla fíniúna agus, chun a n-airíonna sonracha orgánaileipteach a chothú, déantar buain na bhfíonchaor agus déanamh an fhíona ar leithligh ó chéile.

Ar deireadh, cuidíonn na hathruithe idir teochtaí oíche agus lae, agus na sruthanna aeir úir atá tipiciúil san aeráid seo, leis na fíonchaora a chaomhnú fad atá siad á dtriomú i lóistí triomúcháin. Dá bhrí sin, tá tiúchan ard substaintí sna fíonchaora triomaithe sin agus tá siad an-oiriúnach chun fíonta Bianco Passito a dhéanamh, ar fíonta iad a n-athraíonn a ndath de réir an chineáil fíniúna agus na teicníce fíonóireachta a úsáidtear.

8.3. *Catagóirí 'Vicenza': fíon súilíneach ar ardchaighdeán, fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán, fíon leathshúilíneach*

Faisnéis maidir le cáilíocht/saintréithe an fhíona atá inchurtha go bunúsach i leith an chomhshaoil gheografaigh

Fíonta 'Vicenza' de chuid na gcineálacha fíona shúilínigh ar ardchaighdeán, fíona shúilínigh aramataigh ar ardchaighdeán agus fíona leathshúilínigh, bíonn dath buí na tuí acu de dhéine éagsúil, ach gabhann ton sainiúil scoth-bhándearg leis na fíonta rosé leathshúilíneacha.

Tá cáilíocht na bhfíonta súilíneacha nasctha go dlúth le raon srianta na gcineálacha fíniúna as ar féidir na fíonta a dhéanamh.

Bíonn cúr fíneálta, fadmharthanach ag na fíonta súilíneacha.

Bíonn boladh torthaíoch ar fhíonta Bianco Spumante agus bíonn imireacha úll agus péitseog, nó torthaí bána eile, orthu; bíonn a mboladh mín, agus blasanna bláthanna bána agus cnónna orthu, mar thoradh ar choipeadh in umar.

Déantar fíon Moscato Spumante leis an gcineál fíniúna Moscato Giallo a ndéantar a bhlasanna aramatacha a fheabhsú le linn próiseas séimh tugtha chun cineál agus cabhair á fáil ón aeráid fho-alpach. Tá boladh dian air mar aon le blasanna saintréitheacha muscfhíona de chuid an chineáil.

Saintréith de chuid na bhfíonta leathshúilíneacha, cibé acu bán nó rosé, is ea úire mhín atá nasctha le scaoileadh measartha dé-ocsaíde carbóin.

Tá blas comhchuí ar na fíonta súilíneacha agus ar na fíonta leathshúilíneacha araon, mar aon le blasanna úra agus aigéadacht chothromaithe. Idir thirim agus mhilis atá a gcion siúcra i gcás 'Vicenza' Bianco Spumante agus 'Vicenza' Moscato Spumante, agus idir thirim agus mheántirim i gcás 'Vicenza' Bianco Frizzante agus 'Vicenza' Rosato Frizzante.

Idirghníomhaíocht chúisíoch idir gnéithe an limistéir gheografaigh agus cáilíocht agus saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach i leith na timpeallachta geografaí

Maidir le saintréithe sonracha na bhfíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, na bhfíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán agus na bhfíonta leathshúilíneacha a thuairiscítear thuas, éiríonn siad as gníomhaíocht na hithreach agus, ina theannta sin, as dálaí aeráide an limistéir táirgthe agus as tosca daonna a bhfuil tionchar acu ar chumas fíoneolaíoch na bhfíonchaor agus ar na teicneolaíochtaí próiseála san am atá caite agus suas go dtí an lá atá inniu ann.

Tá cáilíocht na bhfíonta a bhaineann leis an gcineál súilíneach ar ardchaighdeán, leis an gcineál súilíneach aramatach ar ardchaighdeán agus leis an gcineál leathshúilíneach nasctha le hinfhaighteacht amhábhar ó limistéir ina bhfástar fíonchaora ag a bhfuil díreach na saintréithe cearta chun fíonta den sórt sin a tháirgeadh. Go háirithe, cuimsíonn na saintréithe ar ardchaighdeán sin cumas na bhfíonchaor cóimheas cothromaithe idir siúcra agus aigéadacht a choinneáil ar bun, agus is cuidiú ina leith sin an t-athrú ar theochtaí lae agus oíche le linn chéim dheiridh a n-aibithe agus sin a thugann a gcumhrachtaí fíneáilte sainiúla do na fíonta.

Tá rannchuidiú na n-oibreoirí thar a bheith tábhachtach i dtaca leis an gcaoi a mbainistíonn siad an fíonghort, idir an rogha fréamhstoc agus an modh oiliúna, agus i dtaca le bainistiú an duilliúir agus rialáil an tsoláthair uisce. Tá na gnéithe uile sin riachtanach chun na fíonchaora oiriúnacha don *cuvée* a fháil, ar fíonchaora iad a ndéanfar díobh, le linn na céime ina dhiaidh sin, fíon súilíneach ar ardchaighdeán, fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán nó fíon leathshúilíneach, ar fíonta iad lena ngabhann na saintréithe orgánaileipteacha is gá maidir le húire agus bolaithe fíneálta.

De ghnáth, buaintear na fíonchaora tráth is túisce ná buain na bhfíonchaor a úsáidtear chun fíonta 'socra' a tháirgeadh lena áirithiú go mbíonn an chothromaíocht cheart ann idir siúcraí agus aigéadacht, ar cothromaíocht í a bhfuil gá léi chun fíon súilíneach ar ardchaighdeán a dhéanamh. De ghnáth, déantar an fíon as cineál amháin fíniúna, agus cuirtear aon chomhábhar eile isteach ag céim déanta an *cuvée*.

Fíon súilíneach ar ardchaighdeán, fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán agus fíon leathshúilíneach 'Vicenza', tagann ann dóibh chomh maith mar gheall ar nuálaíocht teicneolaíochta sna próisis coipthe san umar, ar nuálaíocht í a chuidigh leis an bpróiseas claochlaithe giosta a dhéanamh níos éifeachtúla agus, dá bhrí sin, fágann sin go gcuirtear feabhas ar phróifíl aramatach na bhfíonta agus bíonn siad níos taitneamhaí fós. Fágann sin go bhfeabhsaítear a thuilleadh uathúlacht orgánaileipteach na bhfíonta, go háirithe tríd an úire agus trí na bolaithe bláthacha a thagann ó na fíonchaora go príomha a chothú, rud a léiríonn go soláthraíonn an limistéar áitiúil an timpeallacht oiriúnach chun fíonta Vicenza a dhéanamh. Dá bhrí sin, saintréithe uathúla sainiúla na bhfíonta súilíneacha ar ardchaighdeán, na bhfíonta súilíneacha aramatacha ar ardchaighdeán agus na bhfíonta leathshúilíneacha ó limistéar ATFC Vicenza, tagann siad ón gcothromaíochta aigéadachta agus pH a fheabhsaíonn bolaithe taitneamhacha na bhfíonta agus, dá bhrí sin a ngalántacht i gcoitinne, arb é an toradh deiridh é ar phróiseas iomchuí fíonóireachta.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Rialacha sonracha maidir le pacáistíocht

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Ceanglais bhreise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Forálacha breise a bhaineann le coimeádáin:

I gcás fhíonta ATFC 'Vicenza' a chuirtear ar an margadh i gcoimeádáin suas go 5 lítear, ní mór buidéal gloine traidisiúnta, agus é dúnta le corc nó le scriúchlaibín, a úsáid.

I gcás toirteanna ó 5 go 20 lítear, féadfar coimeádáin mhalartacha a úsáid atá déanta as ábhar seachas gloine, arb ábhar é ina bhfuil craiceann fíona de phlaisteach ilsrathach poileitiléine nó poileistir agus é iata i mbosca atá déanta as cairtchlár nó as aon ábhar righin eile.

Ní fhéadfar na coimeádáin mhalartacha sin a úsáid le haghaidh cineálacha lena ngabhann tásc Riserva.

Ní mór na stopalláin a úsáidtear le haghaidh fíonta súilíneacha a bheith i gcomhréir leis an reachtaíocht atá i bhfeidhm. Féadfar scriúchlaibín a úsáid le haghaidh fíonta leathshúilíneacha.

Ní mór an leagan Riserva d'fhíonta ATFC Vicenza a chur ar an margadh i mbuidéil ghloine nach mó a dtoirt ná 9 lítear, agus iad dúnta le corc. Dá bhrí sin, ní cheadaítear 'carbáigh' ná 'deimiseoin' a úsáid.

Ceanglais maidir le lipéadú

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Ceanglais bhreise maidir le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

I gcás na gcineálacha Pinot Grigio Rosato agus Pinot Grigio Ramato, féadfar an téarma 'Rosé' a úsáid freisin.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132